

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 8 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 1990	ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 14

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 38

Υγειονομικές προδιαγραφές και υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληροί το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των άλλων Κρατών μελών των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.), σε συμμόρφωση προς την 85/397 οδηγία ΕΟΚ του Συμβουλίου της 5ης Αυγούστου 1985.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 1 και 3 του Ν. 1338/1983 «εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (ΦΕΚ 34/Α'/1983), όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του Ν. 1440/1984 «συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (ΦΕΚ 70/Α'/1984).

β) Του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (ΦΕΚ 110/Α'/1914), όπως έχει συμπληρωθεί με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23.1.1936 (ΦΕΚ 47/Α'/1936).

2. Την οδηγία 85/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 5ης Αυγούστου 1985 «για τα υγειονομικά προβλήματα και την υγειονομική πολιτική κατά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος» (Ε.Ε. αριθ. L.226/24.8.1985, σελ. 13).

3. Τη με αριθ. 612/1989 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
(άρθρο 1 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Με το Διάταγμα αυτό θεσπίζονται διατάξεις που καθορίζουν τις υγειονομικές προδιαγραφές και τους υγειονομικούς όρους τους οποίους πρέπει να πληροί το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των άλλων Κρατών μελών των Ε.Κ., σε συμμόρφωση προς την πιο πάνω οδηγία.

2. Οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν εφαρμόζονται στις συναλλαγές μεταξύ Ελλάδος και των άλλων Κρατών μελών των Ε.Κ. των παράγωγων προϊόντων του γάλακτος, παρά μόνο στο θερμικά επεξεργασμένο γάλα.

3. Κατά παρέκκλιση των οριζομένων στο άρθρο 2 του παρόντος διατάγματος, το συμπυκνωμένο παστεριωμένο γάλα που εισάγεται στη χώρα μας σε βυτία, για να διατεθεί, όπως έχει, στο εμπόριο ή για να μεταποιηθεί, υπόκειται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 2
(άρθρο 2 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος διατάγματος εφαρμόζονται, εφόσον είναι αναγκαίο, οι ορισμοί του άρθρου 3 του Π.Δ. 125/1986 «Υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληρούν τα ζώντα ζώα (βοοειδή και χοίροι) που αποστέλλονται στην Ελλάδα από Κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.) ή εισάγονται σ' αυτή από τρίτες χώρες» (ΦΕΚ 43/Α'/1986) και του άρθρου 3 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1411/71 του Συμβουλίου της 29ης Ιουνίου 1971 «περί καθορισμού συμπληρωματικών κανόνων της κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα του γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων όσον αφορά τα προϊόντα που υπάγονται στην κλάση 04.01 του Κοινού Δασμολογίου» (Ε.Ε.03 τομ. 006 σελ. 214).

2. Επίσης οι ακόλουθοι όροι έχουν την εξής έννοια:

α) Νωπό γάλα (ωμό): το γάλα όπως παράγεται από την έκκριση του γαλακτοφόρου αδένα μιας ή περισσοτέρων αγελάδων που προορίζονται για παραγωγή γάλακτος.

β) Εκμετάλλευση παραγωγής: εγκατάσταση που βρίσκεται στο έδαφος Κράτους μέλους των Ε.Κ. και στην οποία υπάρχουν μια ή περισσότερες αγελάδες που χρησιμοποιούνται για γαλακτοπαραγωγή.

γ) Θερμικά επεξεργασμένο γάλα: γάλα κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, που παράγεται με θερμική επεξεργασία άμεσα και αποκλειστικά από νωπό γάλα, όπως αυτό ορίζεται στην περίπτωση α) της παρούσας παραγράφου και το οποίο έχει την μορφή γάλακτος παστεριωμένου, UHT και αποστειρωμένου όπως καθορίζονται στο Παράρτημα Ι, Κεφάλαιο Ζ', παράγραφοι 2, 3, 4, 5 και 6.

δ) Χώρα αποστολής: το Κράτος μέλος από το οποίο το θερμικά επεξεργασμένο γάλα αποστέλλεται στην Ελλάδα.

ε) Παραλήπτρια χώρα: η χώρα μας ή άλλο Κράτος μέλος, στο οποίο αποστέλλεται το θερμικά επεξεργασμένο γάλα από άλλο Κράτος ή τη χώρα μας αντίστοιχα.

στ) Επίσημη Υπηρεσία: η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας ή ενδεχόμενα άλλη αντίστοιχη Υπηρεσία που ορίζεται από τη χώρα μας για να εξασφαλίσει τον έλεγχο της εφαρμογής του παρόντος διατάγματος.

ζ) Εγκατάσταση επεξεργασίας: η εγκατάσταση που βρίσκεται στο έδαφος του Κράτους μέλους και στην οποία το γάλα υφίσταται θερμική επεξεργασία.

Άρθρο 3
(άρθρο 3 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας για το γάλα που αποστέλλεται σε άλλο Κράτος μέλος μεριμνά ώστε:

Α) Σαν θερμικά επεξεργασμένο γάλα να αποστέλλεται μόνο το γάλα εκείνο που πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Πρέπει να προέρχεται από νωπό γάλα κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγρ. 2 περίπτ. α' του παρόντος διατάγματος, το οποίο:

(i) δεν έχει υποστεί αφαίρεση ή προσθήκη άλλη από αυτές που απαιτούνται για τις εργασίες τυποποίησης της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες,

(ii) προέρχεται από αγελάδες που πληρούν τις προδιαγραφές της παραγράφου 1 του Κεφαλαίου ΣΤ' του Παραρτήματος Ι,

(iii) προέρχεται από εκμεταλλεύσεις παραγωγής που πληρούν τους γενικούς υγειονομικούς όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του Κεφαλαίου ΣΤ' του Παραρτήματος Ι,

(iv) πληροί, όσον αφορά την υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής, του χειρισμού και της μεταφοράς, καθώς και την υγιεινή του προσωπικού, που διεξάγει αυτές τις εργασίες, τους όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 3 του Κεφαλαίου ΣΤ' του Παραρτήματος Ι,

(v) προέρχεται από αγελάδες και εκμεταλλεύσεις παραγωγής που ελέγ-

χονται περιοδικά από την Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας κατ' εφαρμογή κυρίως του άρθρου 10 παράγραφος 1),

(vi) ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγρ. 2 και πληροί τις προδιαγραφές της παραγράφου 4 του Κεφαλαίου ΣΤ' του Παραρτήματος Ι.

β) Πρέπει να προέρχεται από εγκατάσταση επεξεργασίας, η οποία να πληροί τους όρους του Παραρτήματος Ι Κεφάλαια Α', Β' και Ε', επιπλέον δε στην περίπτωση που το νωπό γάλα περνά από Κέντρο συλλογής, το κέντρο αυτό πρέπει να πληροί τους όρους του Παραρτήματος Ι, Κεφάλαια Α', Γ' και Ε' και στην περίπτωση που το νωπό γάλα περνά από κέντρο τυποποίησης, το κέντρο αυτό πρέπει να πληροί τους όρους του Παραρτήματος Ι Κεφάλαια Α', Δ' και Ε'.

γ) Πρέπει να υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που προβλέπει το Κεφάλαιο Ζ' του Παραρτήματος Ι.

δ) Εφόσον είναι συσκευασμένο, πρέπει να έχει συσκευασθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου Η' του Παραρτήματος Ι στην εγκατάσταση επεξεργασίας στην οποία το γάλα έχει υποστεί επεξεργασία.

ε) Πρέπει να εναποθηκευθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου Θ' του Παραρτήματος Ι.

στ) Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς του προς μια παραλήπτρια χώρα πρέπει σύμφωνα με το Κεφάλαιο Ι' του Παραρτήματος Ι να συνοδεύεται από πιστοποιητικό καταλληλότητας που συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα του Παραρτήματος ΙΙ.

ζ) Πρέπει να μεταφέρεται υπό ικανοποιητικές υγειονομικές συνθήκες σύμφωνα με το Κεφάλαιο ΙΑ' του Παραρτήματος Ι.

Β) Σαν παστεριωμένο γάλα να αποστέλλεται το γάλα εκείνο που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της περίπτ. Α' της παραγρ. 1 και που έχει υποστεί για μια φορά και μόνο διαδικασία παστερίωσης.

Γ) Σαν γάλα θερμικά επεξεργασμένο, που προορίζεται για την απευθείας ανθρώπινη κατανάλωση, το γάλα εκείνο το οποίο έχει, επιπλέον, βάρος μεγαλύτερο ή ίσο με 1.030 γραμμάρια ανά λίτρο που διαπιστώνεται σε γάλα 15°C ή το αντίστοιχο σε εντελώς αποβουτυρωμένο γάλα 20°C και περιέχει τουλάχιστον 28 γραμμάρια πρωτεϊνικής ουσίας ανά λίτρο και ποσοστό ξηράς αποβουτυρωμένης ουσίας μεγαλύτερο ή ίσο με 8,50% υπό την προϋπόθεση ότι, με την επιφύλαξη των διατάξεων που θεσπίζονται στα πλαίσια της κοινής οργάνωσης των αγορών του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων δεν είναι δυνατόν να θεσπίζονται αυστηρότερες απαιτήσεις για το γάλα που προορίζεται για την βιομηχανία.

2. Εάν η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην Ελληνική Επικράτεια μια από τις παρεκκλίσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 4 και στην παράγραφο 6 του Κεφαλαίου Ζ' του Παραρτήματος Ι, τότε η εν λόγω Υπηρεσία πρέπει να επιτρέπει την εισαγωγή στη χώρα μας θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, που προέρχεται από εγκατάσταση επεξεργασίας, η οποία βρίσκεται σε άλλο Κράτος μέλος και στην οποία έχει χορηγηθεί η ίδια παρέκκλιση.

Άρθρο 4

(άρθρο 3 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε:

α) Τα βυτία που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά του γάλακτος να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά γάλακτος, γαλακτομικών προϊόντων και πόσιμου νερού.

β) Οι χώροι, οι εγκαταστάσεις και το υλικό να χρησιμοποιούνται μόνο για τη συλλογή, την επεξεργασία και την αποθήκευση του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων).

γ) Εάν μια επιχείρηση παράγει τρόφιμα, τα οποία αποτελούνται εν μέρει από γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα, τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αυτών των τροφίμων πρέπει, εάν δεν έχουν προηγουμένως υποστεί θερμική επεξεργασία ή άλλη επεξεργασία που δεν επηρεάζει δυσμενώς το γάλα ή τα γαλακτοκομικά προϊόντα, να αποθηκεύονται και να υφίστανται επεξεργασία σε ξεχωριστούς χώρους που προβλέπονται ειδικά για τον σκοπό αυτό.

2. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου επιτρέπεται με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας η χρησιμοποίηση των βυτίων και του υλικού για τη μεταφορά καθώς και η παρασκευή, σε διάφορο χρόνο, άλλων υγρών τροφίμων και λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα για να αποφεύγεται η μόλυνση και η αλλοίωση των προϊόντων, στα οποία αφορά το παρόν διάταγμα.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας ενημερώνει την Επιτροπή και τις αρμόδιες αρχές των άλλων Κρατών μελών για τις παρεκκλίσεις που παρέχει και τους γνωστοποιεί τον κατάλογο των επιχειρήσεων στις οποίες χορηγούνται αυτές οι παρεκκλίσεις.

3. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε:

α) Τα βυτία, για τα οποία χορηγείται η παρέκκλιση που προβλέπεται στην παράγραφο 2 του παρόντος άρθρου, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος με προορισμό Κράτος μέλος, το οποίο δεν έχει χορηγήσει παρόμοια παρέκκλιση. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει στην αρμόδια Αρχή του Κράτους μέλους προορισμού, μετά από αίτησή του, κατάλογο των βυτίων για τα οποία δεν ισχύει η παρέκκλιση.

β) Να υπάρχει σαφής ένδειξη στο πιστοποιητικό καταλληλότητας, η οποία να επιτρέπει την αναγνώριση των βυτίων που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος.

Άρθρο 5

(άρθρο 5 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια για τον έλεγχο κατά την εισαγωγή ή εκτελωνισμό Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, επιτρέπει την εισαγωγή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος μόνο εφόσον τούτο προέρχεται από κατάλογο εγκεκριμένων εγκαταστάσεων επεξεργασίας, κέντρων συλλογής και τυποποίησης, τα οποία φέρουν αριθμό έγκρισης και έχουν κοινοποιηθεί στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας και εφόσον οι εγκαταστάσεις πληρούν τους γενικούς όρους του παρόντος διατάγματος.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει παρόμοιο κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων της χώρας μας, τον οποίο κοινοποιεί στα Κράτη μέλη των Ε.Κ., στην Επιτροπή και σε όλες τις αρμόδιες για τον έλεγχο Κτηνιατρικές Υπηρεσίες της Ελλάδος. Η ίδια αυτή Υπηρεσία κοινοποιεί τυχόν ανάκληση της έγκρισης μιας ή περισσοτέρων εγκαταστάσεων.

2. Η τακτική επιθεώρηση των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και Κέντρων πραγματοποιείται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας. Από την ίδια Υπηρεσία διενεργείται η επιθεώρηση και ο μόνιμος έλεγχος των εγκαταστάσεων καθώς και των κέντρων συλλογής και τυποποίησης. Το προσωπικό των μπορεί να βοηθείται από προσωπικό ειδικευμένο για τον σκοπό αυτό. Το προσωπικό της αρμόδιας Υπηρεσίας πρέπει κάθε στιγμή να έχει ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα τμήματα των εγκαταστάσεων ή κέντρων που παράγουν θερμικά επεξεργασμένο γάλα, ώστε να μπορεί να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

3. Εφόσον κατά τον έλεγχο που προβλέπεται ιδίως στο άρθρο 7 παρ. 1 και 2 του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, που προέρχεται από Κράτος μέλος των Ε.Κ. κριθεί, από την τοπική Κτηνιατρική Υπηρεσία ότι σε μια εγκατάσταση ή κέντρο του Κράτους μέλους αυτού δεν έχουν τηρηθεί ή δεν τηρούνται πια οι διατάξεις από τις οποίες εξαρτάται η έγκριση, αναφέρει τούτο στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία ανακοινώνει αυτό στην αρμόδια Κεντρική Αρχή του εν λόγω Κράτους μέλους. Η Αρχή αυτή θα πρέπει να λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα, που μπορούν να φθάσουν και μέχρι άρση της έγκρισης και γνωστοποιεί στην ανωτέρω Διεύθυνση τις αποφάσεις που έχει λάβει και το αιτιολογικό τους.

Εάν η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας έχει την υπόνοια ότι η αρμόδια αρχή του εν λόγω άλλου Κράτους μέλους δεν έχει λάβει τα αναγκαία μέτρα ή ότι αυτά δεν είναι επαρκή, αναζητά μαζί με αυτή τις μεθόδους και τα μέσα για την επανόρθωση της κατάστασης ενδεχομένως με επίσκεψη επιτόπου. Σε περίπτωση διαφοράς σχετικά με την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος διατάγματος που δεν ρυθμίζονται από το άρθρο 9 του παρόντος, η λύση αναζητείται με βάση αναγνωρισμένη μέθοδο ή και κανόνες αναφοράς σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία. Η εν λόγω Διεύθυνση, πληροφορεί την Επιτροπή σχετικά με τις διαφορές που ανέκυψαν και τις λύσεις που εφαρμόσθηκαν.

4. Εφόσον δεν μπορεί να υπάρξει συμφωνία με το Κράτος μέλος στο οποίο διαπιστώθηκαν παρεκκλίσεις, η ανωτέρω Διεύθυνση του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να προσφύγει στην Επιτροπή των Ε.Κ. μέσα σε εύλογη προθεσμία.

Η Επιτροπή αναθέτει σε ένα ή περισσότερους κτηνιάτρους πραγματογνώμονες τη διατύπωση γνωμοδότησης.

Οι πραγματογνώμονες πρέπει να έχουν την ιθαγένεια ενός Κράτους μέλους άλλου από τα Κράτη μέλη μεταξύ των οποίων υφίσταται η διαφορά. Μέχρις ότου διατυπωθεί η γνωμοδότηση αυτή η εν λόγω Διεύθυνση Κτηνιατρικής μπορεί με αίτησή της να ζητήσει από το Κράτος μέλος αποστολής να εντείνει τους ελέγχους του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος που προέρχεται από την λόγω εγκατάσταση για σοβαρούς λόγους δημόσιας υγείας.

Εξάλλου η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να εντείνει τους ελέγχους του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος που προέρχεται από την ίδια εγκατάσταση και σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος να λαμβάνει τα μέτρα που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγρ. 4.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας μπορεί, σύμφωνα με την

Κοινοτική διαδικασία, να απαγορεύσει, προσωρινά, την είσοδο θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος στη χώρα μας από την εν λόγω εγκατάσταση και να ανακαλέσει την απαγόρευση αυτή σύμφωνα με την ίδια διαδικασία.

Άρθρο 6

(άρθρο 6 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

Σε περίπτωση πραγματοποίησης στη χώρα μας ελέγχου από κτηνιάτρους πραγματογνώμονες της Επιτροπής για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος διατάγματος, η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους πραγματογνώμονες αυτούς για την εκπλήρωση της αποστολής τους και λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα για να ληφθούν υπόψη τα αποτελέσματα του ελέγχου.

Άρθρο 7

(άρθρο 7 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων των άρθρων 5 και 6 οι αρμόδιες Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας για τον έλεγχο του αποστελλόμενου από Κράτη μέλη των Ε.Κ. θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, όπως ορίζεται αυτό στο άρθρο 2 παράγρ. 2 περίπτ. γ') του παρόντος διατάγματος, ελέγχουν αν κάθε αποστολή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος συνοδεύεται από το προβλεπόμενο υγειονομικό πιστοποιητικό.

2. Στις περιπτώσεις που υπάρχει σοβαρή υπόνοια αντικανονικότητας η αρμόδια για τον έλεγχο Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί, κατά τρόπο που να μη δημιουργεί διακρίσεις, να διεξάγει ελέγχους για να διαπιστώσει εάν τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

3. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται στον τόπο εκτελωνισμού των εμπορευμάτων ή και σε άλλο κατάλληλο γι' αυτόν τον σκοπό τόπο, με την προϋπόθεση ότι η επιλογή αυτού του τόπου προκαλεί τα λιγότερα κατά το δυνατόν εμπόδια στην διακίνηση του εμπορεύματος. Οι έλεγχοι που προβλέπονται στις παραγράφους 1 και 2 του παρόντος άρθρου δεν πρέπει να προκαλούν υπερβολική καθυστέρηση στη διακίνηση των εμπορευμάτων και τη διάθεσή τους στην αγορά, ή καθυστέρηση που να είναι δυνατόν να επηρεάσει την ποιότητα του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος.

4. Αν κατά την διάρκεια του ελέγχου, ο οποίος διενεργείται με βάση την παράγραφο 2 του παρόντος άρθρου, διαπιστωθεί ότι το γάλα δεν ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις του παρόντος διατάγματος, η αρμόδια για τον έλεγχο Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί, εφόσον το επιτρέπουν οι συνθήκες υγιεινής, να αφήσει στον αποστολέα, στον παραλήπτη ή στον εντολοδόχο τους με δικά τους έξοδα, το δικαίωμα επιλογής μεταξύ της επιστροφής του στον αποστολέα, της χρησιμοποιήσεως αυτού για άλλες χρήσεις, εφόσον κρίνεται κατάλληλο γι' αυτές ή σε αντίθετη περίπτωση και εφόσον οι εν λόγω συνθήκες δεν το επιτρέπουν, να διατάσσει την καταστροφή του. Πάντως η Υπηρεσία αυτή πρέπει να λάβει όλα τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα, ώστε να αποφευχθεί κάθε άτοπη χρησιμοποίηση του γάλακτος αυτού. Το πιστοποιητικό πρέπει να αναγράφει με σαφή τρόπο τη χρήση για την οποία προορίζεται το γάλα.

5.α) Οι παραπάνω αποφάσεις πρέπει να γνωστοποιούνται στον αποστολέα ή στον εντολοδόχο αυτού με μνεία των λόγων που έχουν επιβάλλει στην έκδοσή τους. Αν δε ζητηθεί, πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως εγγράφως αυτές οι αιτιολογημένες αποφάσεις, με την υπόδειξη των ένδικων ή και ενδικοφανών μέσω που του παρέχει η ισχύουσα στην Ελλάδα νομοθεσία, καθώς και του τύπου και των προθεσμιών μέσα στις οποίες πρέπει να τα ασκήσει.

β) Όταν οι αποφάσεις αυτές βασίζονται στην διαπίστωση ύπαρξης μιας μεταδοτικής ή μολυσματικής ασθένειας ή μιας αλλοίωσης επικίνδυνης για την ανθρώπινη υγεία ή την υγεία των ζώων ή στην περίπτωση σοβαρής παράβασης των διατάξεων του παρόντος διατάγματος, γνωστοποιούνται αμέσως στην αρμόδια Κεντρική Αρχή του Κράτους μέλους αποστολής και στην Επιτροπή των Ε.Κ.

γ) Μετά την γνωστοποίηση αυτή μπορούν να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία, ιδίως για τον συντονισμό των μέτρων που λαμβάνονται σε άλλα Κράτη μέλη σχετικά με το εν λόγω γάλα.

Άρθρο 8

(άρθρο 8 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Οι διατάξεις των άρθρων 16 και 17 του Προεδρικού Διατάγματος 40/1977 «περί της κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης» (ΦΕΚ 18/Α'/1977) εφαρμόζονται για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος.

2. Η αρμόδια για τον έλεγχο Κτηνιατρική Υπηρεσία, η οποία έχει αποφανθεί ότι δεν μπορεί να τεθεί σε κυκλοφορία το γάλα, σύμφωνα με το άρθρο 7, παρέχει στον αποστολέα το δικαίωμα να ζητήσει τη γνωμοδότηση ενός πραγματογνώμονα κτηνιάτρου και φροντίζει ώστε ο πραγματογνώμονας να έχει τη δυνατότητα να εξακριβώσει αν έχουν τηρηθεί οι προϋποθέσεις του άρθρου 7 παράγρ. 4 πριν ληφθούν άλλα μέτρα, όπως η καταστροφή του γάλακτος.

Ο πραγματογνώμονας δεν πρέπει να έχει την ελληνική ιθαγένεια ή αυτή της χώρας αποστολής.

Η επιλογή του πραγματογνώμονα από τον αποστολέα γίνεται από ένα κατάλογο πραγματογνωμόνων-κτηνιάτρων που καταρτίζει η Επιτροπή των Ε.Κ. μετά από πρόταση των Κρατών μελών.

Άρθρο 9

(άρθρο 10 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε με την επιφύλαξη των συμπληρωματικών απαιτήσεων του άρθρου 3 παρ. 1 περίπτ. Γ' να αποστέλλεται στο έδαφος άλλου Κράτους μέλους μόνο το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που προέρχεται από εγκατάσταση επεξεργασίας που πληροί τις προδιαγραφές των Κεφαλαίων ΣΤ' και Ζ' του Παραρτήματος Ι για τη φάση 1 από την 1η Ιανουαρίου 1989 και για τη φάση 2 από την 1η Ιανουαρίου 1993. Από 1ης Απριλίου 1990 οι προδιαγραφές της φάσης 2 εφαρμόζονται στο γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Μέχρις ότου αποφασισθούν, σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία, οι μέθοδοι ανάλυσης και δοκιμής κατά την διάρκεια της φάσης 1, η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας χρησιμοποιεί ως πρότυπες μεθόδους, τις μεθόδους ανάλυσης και δοκιμής που είναι αποδεκτές σε διεθνές επίπεδο.

Άρθρο 10

(άρθρο 11 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε οι εκμεταλλεύσεις παραγωγής να υποβάλλονται σε περιοδικό έλεγχο για να πιστοποιεί ότι τηρούνται οι απαιτούμενοι υγειονομικοί όροι.

Εάν υπάρχει υπόνοια ότι δεν τηρούνται οι προϋποθέσεις όσον αφορά στην υγεία των ζώων, οι οποίες θεσπίζονται στο Κεφάλαιο ΣΤ' του Παραρτήματος Ι, η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας φροντίζει να ελέγχει ο επίσημος κτηνίατρος τη γενική κατάσταση υγείας των ζώων που παράγουν γάλα και εάν χρειάζεται, να εξετάζει κλινικά το μαστό των ζώων αυτών.

Εάν κατά τον ή τους ελέγχους που προβλέπονται στην πρώτη και δεύτερη φάση, διαπιστωθεί παράλειψη στις απαιτήσεις υγιεινής, η εν λόγω Υπηρεσία λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

2. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε το νωπό και το θερμικά επεξεργασμένο γάλα να υποβάλλεται σε έλεγχο, ο οποίος πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας υπό την εποπτεία, την ευθύνη και τον περιοδικό έλεγχο της εν λόγω Υπηρεσίας προκειμένου να εξακριβώνεται εάν το γάλα πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζει το παρόν διάταγμα.

3. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία μεριμνά ώστε να πραγματοποιούνται έλεγχοι για την αναζήτηση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική ή ορμονική δράση, αντιβιοτικών, παρασιτοκτόνων, απορρυπαντικών και άλλων ουσιών βλαβερών ή ικανών να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή να καταστήσουν, ενδεχομένως, την κατανάλωση του γάλακτος επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία, εφόσον τα κατάλοιπα αυτά υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια ανοχής ή στην περίπτωση που δεν υπάρχουν ορισμένα όρια ανοχής, εφόσον υπερβαίνουν την ποσότητα εκείνη το αβλαβές της οποίας έχει διαπιστωθεί σύμφωνα με την επιστημονική γνώση και την Κοινοτική διαδικασία.

4. Εάν το εξεταζόμενο γάλα δεν πληροί τις προϋποθέσεις του παρόντος διατάγματος και συγκεκριμένα εάν παρουσιάζει ίχνη καταλοίπων που υπερβαίνουν τα όρια ανοχής, το θερμικά επεξεργασμένο γάλα πρέπει να αποκλείεται από τις συναλλαγές μεταξύ Ελλάδος και των άλλων Κρατών μελών. Η εξέταση των καταλοίπων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με μεθόδους αναγνωρισμένες επιστημονικά και δοκιμασμένες στην πράξη, ιδίως με εκείνες που ορίζονται στην κείμενη νομοθεσία ή άλλες διεθνείς προδιαγραφές. Τα αποτελέσματα της εξέτασης των καταλοίπων πρέπει να μπορούν να εκτιμηθούν σύμφωνα με πρότυπες μεθόδους που ορίζονται κατ' εφαρμογή του άρθρου 9 του παρόντος διατάγματος.

5. Όταν υπάρχει βάσιμη υπόνοια ότι δεν τηρούνται οι προδιαγραφές του παρόντος διατάγματος, η Κτηνιατρική Υπηρεσία διενεργεί τους αναγκαίους ελέγχους και σε θετική περίπτωση μπορεί ακόμα και να αναστείλει την έγκριση.

Άρθρο 11

(άρθρο 12 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

1. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να λαμβάνει τα ακόλουθα μέτρα:

α) Σε περίπτωση εμφάνισης αφθώδους πυρετού σε ένα άλλο Κράτος μέλος, μπορεί να απαγορεύει προσωρινά ή να περιορίζει την εισαγωγή στην Ελλάδα, παστεριωμένου γάλακτος που λαμβάνεται σε εγκεκριμένη μονάδα, η οποία συλλέγει το νωπό γάλα από την προστατευόμενη ζώνη, η οποία καθορίζεται κατ' εφαρμογή του Π.Δ. 125/86 (ΦΕΚ 43/Α'/15.4.1986),

όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 299/86 «τροποποίηση και συμπλήρωση διατάξεων α) του Π.Δ. 599/1985...» (ΦΕΚ 134/Α'/1986) ή η οποία βρίσκεται στη ζώνη αυτή.

β) Στην περίπτωση που μια επιζωοτική νόσος εξαπλώνεται ή στην περίπτωση εμφάνισης νέας σοβαρής και μεταδοτικής νόσου των ζώων, μπορεί να απαγορεύει προσωρινά ή να περιορίζει την εισαγωγή στην Ελλάδα παστεριωμένου γάλακτος και γάλακτος UHT από ολόκληρο το έδαφος αυτού του Κράτους μέλους.

2. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας γνωστοποιεί χωρίς αναβολή στις αρμόδιες Αρχές των άλλων Κρατών μελών και στην Επιτροπή για την εμφάνιση στην Ελλάδα κάθε νόσου, από τις αναφερόμενες στην παράγραφο 1 περίπτ. β' και η οποία δεν ρυθμίζεται από την υπουργική απόφαση 354086/1983 «κοινοποίηση των νοσημάτων των ζώων στην Κοινότητα» (ΦΕΚ 769/Β'/1983) και τα μέτρα που έχει πάρει για την καταπολέμησή της. Πρέπει επίσης χωρίς αναβολή να ενημερώνει τις Αρχές των άλλων Κρατών μελών και την Επιτροπή μόλις εξαφανιστεί η νόσος.

3. Τα μέτρα που λαμβάνει η χώρα μας με βάση την παράγραφο 1, καθώς και η κατάργησή τους πρέπει να κοινοποιούνται χωρίς αναβολή στα άλλα Κράτη μέλη και στην Επιτροπή μαζί με την αιτιολόγησή τους.

Άρθρο 12

(άρθρο 15 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές στη χώρα μας θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προελεύσεως τρίτων χωρών δεν είναι ευνοϊκότερες από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 13

Κατωτέρω παρατίθενται τα Παραρτήματα Ι και ΙΙ της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ, τα οποία και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Α'

Γενικοί όροι για έγκριση των εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας και τα κέντρα συλλογής και τυποποίησης πρέπει να βρίσκονται σε χώρους όπου το γάλα δεν επηρεάζεται ώστε να έχει βλαβερές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και όπου τα φυσικά χαρακτηριστικά του δεν μεταβάλλονται και να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) στους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος:

αα) δάπεδο από υλικά τα οποία μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, με επαρκή κλίση ώστε να επιτρέπεται εύκολη ροή των υγρών·

ββ) τοίχους λείους, ανθεκτικούς και αδιάβροχους με βαφή ανοιχτού χρώματος, οι οποίοι μπορεί να πλένονται μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και τουλάχιστον μέχρι το ύψος της αποθήκευσης στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης, εκτός εάν το γάλα εναποθηκεύεται σε δεξαμενές που κλείνουν ερμητικά. Οι γωνίες των τοίχων μετά του εδάφους πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των χώρων αποθήκευσης και ψύξης·

γγ) θύρες από ανθεκτικό υλικό και, εάν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο, αδιάβροχο υλικό και στις δύο πλευρές τους·

δδ) μονωτικά υλικά άσηπτα και άοσμα·

εε) επαρκή εξαερισμό και, εάν είναι ανάγκη, αποτελεσματική έξοδο των αναθυμιάσεων·

στστ) επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό·

ζζ) εξοπλισμό σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατόν πλησιέστερα στους χώρους εργασίας για τον καθορισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με θερμό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να δύνανται να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια. Για το πλύσιμο των χεριών οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με χειρόμακτρα μιας μόνο χρήσης.

β) επαρκή αριθμό βεστιαρίων, με λείους, στεγανούς και επιδεκτικούς πλύσεως τοίχους και δάπεδο νιπτήρων και ντους καθώς και αποχωρητηρίων με νερό. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών, καθώς και με χειρόμακτρα μιας μόνο χρήσεως. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να δύνανται να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια. Κοντά στα αποχωρητήρια πρέπει να είναι τοποθετημένοι αρκετοί νιπτήρες τέτοιου είδους.

γ) Ειδικό χώρο και κατάλληλα συστήματα για τις εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης των δοχείων ή των βυτίων. Ωστόσο, ο χώρος και τα συστήματα αυτά δεν είναι υποχρεωτικά όταν ισχύουν διατάξεις που καθιστούν υποχρεωτικό τον καθαρισμό και την απολύμανση των δοχείων ή των βυτίων σε άλλα κέντρα, που βρίσκονται κοντά στην εγκατάσταση επεξεργασίας.

δ) εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκελιστικά πόσιμο νερό, κατά την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθμ. Α5/288/23.1.86 «ποιότητα του πόσιμου νερού...» (ΦΕΚ 53Β' και 379Β'/1986).

Εν τούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για τη ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του γάλακτος. Ο εν λόγω ατμός και το εν λόγω νερό δεν πρέπει ούτε να έρχονται σε απευθείας επαφή με το γάλα, ούτε να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση των δοχείων, των εγκαταστάσεων και του υλικού που έρχονται σε επαφή με το γάλα. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

ε) κατάλληλα συστήματα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα όπως έντομα και τρωκτικά.

στ) το υλικό, οι συνδέσεις (ρακόρ) και τα εργαλεία ή οι επιφάνειές τους που προορίζονται να έρχονται σε επαφή με το γάλα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικό λείο, το οποίο μπορεί εύκολα να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση και να μην απελευθερώνεται μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων, που θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύνθεση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Β'

Ειδικοί όροι για την έγκριση των εγκαταστάσεων επεξεργασίας

Εκτός των γενικών όρων του Κεφαλαίου Α', οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) στην περίπτωση που σ' αυτές γίνονται τέτοιες εργασίες, εγκατάσταση με την οποία να γίνονται μηχανικά οι εργασίες αυτόματης πλήρωσης και κατάλληλου αυτόματου κλεισίματος των δοχείων που προορίζονται για τη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, εξαιρουμένων των μπιτονιών και των βυτίων·

β) εγκαταστάσεις για την ψύξη και την αποθήκευση εν ψυχρώ του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και στις περιπτώσεις που προβλέπονται στα Κεφάλαια Γ', Δ' και Ζ' παρ. 1, του νωπού γάλακτος.

Οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμόμετρο.

γ) (i) σε περίπτωση συσκευασίας σε δοχεία μιας μόνο χρήσης ένα ειδικό χώρο για την αποθήκευσή τους, καθώς και για την αποθήκευση των πρώτων υλών που προορίζονται για την κατασκευή αυτών των δοχείων,

(ii) σε περίπτωση συσκευασίας σε δοχεία που επαναχρησιμοποιούνται, ειδικό χώρο για την αποθήκευσή τους, καθώς και εγκατάσταση που να επιτρέπει το μηχανικό καθαρισμό και τη μηχανική απολύμανσή τους.

δ) δοχεία για την αποθήκευση του νωπού γάλακτος, εγκατάσταση για την τυποποίηση καθώς και δοχεία για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος·

ε) φυγόκεντρους ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή εγκεκριμένη για τον καθαρισμό του γάλακτος·

στ) εξοπλισμό θερμικής επεξεργασίας, εγκεκριμένο ή του οποίου η χρήση επιτρέπεται από την επίσημη υπηρεσία. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει:

αα) αυτόματο ρυθμιστή θερμοκρασίας,

ββ) θερμόμετρο με μηχανισμό καταγραφής,

γγ) σύστημα αυτόματης ασφάλειας που εμποδίζει την ανεπαρκή θέρμανση,

δδ) ικανοποιητικό σύστημα ασφάλειας που εμποδίζει την ανάμειξη του παστεριωμένου ή αποστειρωμένου γάλακτος με το γάλα που έχει θερμανθεί ανεπαρκώς, και

εε) αυτόματο μηχανισμό καταγραφής της ασφάλειας η οποία εμποδίζει την ανάμειξη αυτή·

ζ) η εγκατάσταση επεξεργασίας πρέπει να διαθέτει δικό της εργαστήριο ή να έχει εξασφαλίσει την παροχή υπηρεσιών άλλου εργαστηρίου εφοδιασμέ-

νου με το αναγκαίο υλικό για τη διενέργεια των απαραίτητων αναλύσεων και εξετάσεων του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Γ'

Όροι εγγραφής των κέντρων συλλογής στα μητρώα

Εκτός των γενικών όρων του Κεφαλαίου Α', τα κέντρα συλλογής πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) σύστημα ή κατάλληλα μέσα για την ψύξη του γάλακτος και εφόσον το γάλα εναποθηκεύεται στο κέντρο αυτό, εγκατάσταση για την αποθήκευση εν ψυχρώ·

β) εάν στο κέντρο συλλογής το γάλα καθαρίζεται, ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με φυγοκέντρους ή με οποιαδήποτε άλλη συσκευή εγκεκριμένη ή αποδεκτή από την επίσημη Υπηρεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Δ'

Όροι εγγραφής των κέντρων τυποποίησης στα μητρώα

Εκτός των γενικών όρων του Κεφαλαίου Α', τα κέντρα τυποποίησης πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) σύστημα ή κατάλληλα μέσα για την ψύξη του γάλακτος, δοχεία για την αποθήκευση εν ψυχρώ του νωπού γάλακτος, εγκατάσταση για την τυποποίηση καθώς και δοχεία για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος·

β) φυγοκέντρους ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή για τον καθαρισμό του γάλακτος, εγκεκριμένη ή αποδεκτή από την επίσημη Υπηρεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ε'

Υγιεινή των χώρων, του υλικού και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας

1. Ο μέγιστος δυνατός βαθμός καθαριότητας απαιτείται τόσο για το προσωπικό, όσο και για τους χώρους και τα υλικά:

α) το προσωπικό που ασχολείται με την επεξεργασία ή με τις λοιπές εργασίες και μεταγγίσεις του γάλακτος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας και καθαρό κάλυμμα κεφαλής· πρέπει, επίσης, να έχει καθαρά χέρια. Απαγορεύεται το κάπνισμα στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης του γάλακτος·

β) κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και κάθε παράσιτο πρέπει να εξοντώνονται συστηματικά·

γ) τα υλικά και οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του γάλακτος πρέπει να είναι καθαρά και να γίνεται καλή συντήρησή τους:

αα) οι χώροι επεξεργασίας πρέπει να καθαρίζονται μια φορά τουλάχιστον, κάθε εργάσιμη ημέρα,

ββ) στο τέλος κάθε φάσης εργασίας και, τουλάχιστον, μια φορά κάθε εργάσιμη ημέρα, τα υλικά, τα δοχεία και οι εγκαταστάσεις που έρχονται σε επαφή με το γάλα, με τα γαλακτοκομικά προϊόντα ή με άλλα τρόφιμα πρέπει να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.

2. Χωρίς καμιά αδικαιολόγητη καθυστέρηση, μετά από κάθε μεταφορά ή μετά από κάθε σειρά μεταφορών στην περίπτωση που μεταξύ της εκφόρτωσης και της επόμενης φόρτωσης μεσολαβεί πολύ μικρό χρονικό διάστημα – αλλά, εν πάσει περιπτώσει, τουλάχιστον, μια φορά την ημέρα, τα δοχεία και τα βυτία που έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά του νωπού γάλακτος στο κέντρο συλλογής ή τυποποίσης ή στη μονάδα επεξεργασίας του γάλακτος πρέπει να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

3. Όταν η μεταφορά του νωπού γάλακτος από το κέντρο συλλογής ή τυποποίησης προς την εγκατάσταση επεξεργασίας δεν γίνεται με αγωγούς, τα δοχεία που είναι απαραίτητα για τη μεταφορά του νωπού γάλακτος πρέπει να ανταποκρίνονται στις προϋποθέσεις της παραγράφου 1 περίπτ. γ) του Κεφαλαίου αυτού.

4. Στην περίπτωση που για την απολύμανση που προβλέπεται στην παρ. 1 χρησιμοποιούνται χημικά προϊόντα, τα χημικά αυτά προϊόντα πρέπει να έχουν εγκριθεί για τη χρήση αυτή από την επίσημη Υπηρεσία.

5. Η άσκηση εργασιών με αντικείμενο το γάλα, οι μεταγγίσεις και η επεξεργασία του απαγορεύονται σε άτομα που είναι δυνατόν να μεταδώσουν μέσω του γάλακτος λοιμώδεις ή άλλου είδους νόσους.

6. Κάθε άτομο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό του γάλακτος υποχρεούται να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν αντιτίθεται στην απασχόληση αυτή. Αυτό το πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΣΤ'

Προδιαγραφές σχετικά με τις συνθήκες εισόδου του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας

1. Ζώα προέλευσης:

α) Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από αγελάδες:

αα) που ανήκουν σε ζωικό κεφάλαιο, το οποίο επισήμως δεν έχει προσβληθεί από φυματίωση και είναι απαλλαγμένο ή επισήμως απαλλαγμένο από βρουκέλλωση,

ββ) που δεν παρουσιάζουν συμπτώματα μεταδοτικών νόσων οι οποίες είναι δυνατόν να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος στον άνθρωπο,

γγ) που δεν παρουσιάζουν καμιά εμφανή διαταραχή της γενικής κατάστασης της υγείας τους και που δεν είναι προσβεβλημένες από παθήσεις του γεννητικού συστήματος με εκκρίσεις, ούτε από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια, ούτε από ορατή φλόγωση του μαστού ή του δέρματος του μαστού.

δδ) που δεν παρουσιάζουν πληγές που είναι δυνατό να επηρεάζουν το γάλα,

εε) που παράγουν τουλάχιστον δύο λίτρα γάλα την ημέρα,

στστ) στις οποίες δεν έχουν χορηγηθεί ουσίες που μεταδίδονται στο γάλα και που είναι επικίνδυνες ή που ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία, εκτός εάν το γάλα πληροί τους όρους επίσημης περιόδου αναμονής που θεσπίζονται σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία.

β) Πρέπει να αποκλείεται της θερμικής επεξεργασίας το νωπό γάλα:

αα) που προέρχεται από ζώα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις του π.δ. 678/1982 «Απαγόρευση χορηγήσεως στα ζώα εκμεταλλεύσεως ορισμένων ουσιών με ορμονική ή θυρεοειδοστατική δράση» (ΦΕΚ 142Α'/ 1982),

ββ) που περιέχει κατάλοιπα ουσιών που αναφέρονται στο άρθρο 10 παράγραφος 3 του παρόντος διατάγματος.

2. Υγιεινή της εκμετάλλευσης:

α) Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από εκμεταλλεύσεις παραγωγής εγγεγραμμένες σε μητρώα και ελεγχόμενες, σύμφωνα με το άρθρο 10 του παρόντος διατάγματος. Οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό πρέπει να είναι σχεδιασμένοι, κατασκευασμένοι και συντηρημένοι κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται:

αα) καλές συνθήκες στέγασης, υγιεινής, καθαριότητας και υγείας των αγελάδων, και

ββ) ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής για το άρμεγμα, τους χειρισμούς και την αποθήκευση του γάλακτος.

Οι χώροι που χρησιμοποιούνται για ειδικούς σκοπούς πρέπει να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές των ακόλουθων περιπτώσεων:

β) Οι χώροι στους οποίους αρμέγονται οι αγελάδες ή στους οποίους γίνονται χειρισμοί, αποθήκευση ή ψύξη του γάλακτος πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένοι με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος.

Οι χώροι αυτοί πρέπει να μπορούν να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διαθέτουν τουλάχιστον:

αα) τοίχους και δάπεδο οι οποίοι μπορεί να καθαρίζονται εύκολα στα σημεία που μπορούν να λερωθούν ή να μολυνθούν,

ββ) ικανοποιητικό σύστημα αποχέτευσης που επιτρέπει την εύκολη ροή των υγρών και με κατάλληλα μέσα για την απομάκρυνση των απορριμμάτων,

γγ) εξαερισμό και ικανοποιητικό φωτισμό,

δδ) κατάλληλη και ικανοποιητική παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της ανωτέρω Κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθμ. Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53Β'/86 και 379Β'/1986),

εε) ικανοποιητικό χωρισμό από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης, όπως τα αποχωρητήρια και η κόπρος,

στστ) εξοπλισμό, ο οποίος μπορεί να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.

Επιπλέον, οι χώροι αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να διαθέτουν ψυκτική εγκατάσταση, να προστατεύονται από τα παράσιτα και να χωρίζονται ικανοποιητικά από τους χώρους, όπου στεγάζονται τα ζώα.

γ) Εάν χρησιμοποιείται κινητό σύστημα αρμέγματος σε υπόστεγα, πρέπει να πληρούνται οι απαιτήσεις της παρ. 2 περίπτ. β) υποπεριπτ. δδ) και στστ) και επιπλέον, το υπόστεγο πρέπει:

αα) να ευρίσκεται σε έδαφος ελεύθερο από κάθε είδους κόπρανα ή άλλα απορρίμματα,

ββ) να διασφαλίζει την προστασία του γάλακτος κατά το διάστημα που χρησιμοποιείται,

γγ) να είναι κατασκευασμένο και τελειωμένο κατά τρόπο που να επιτρέ-

πει τη διατήρηση της καλής καθαριότητας.

δ) Εάν οι αγελάδες ευρίσκονται ελεύθερες πρέπει υποχρεωτικά να υπάρχει ένας χώρος ή μια αίθουσα αρμέγματος που να χωρίζονται, με κατάλληλο τρόπο από τους χώρους διαμονής των αγελάδων.

ε) Πρέπει να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική απομόνωση από την υπόλοιπη αγέλη των προσβεβλημένων ζώων ή των ζώων για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι έχουν προσβληθεί από μια νόσο από αυτές που αναφέρονται στην παρ. 1 περίπτ. α) υποπερίπτ. ββ) ή ο διαχωρισμός των ζώων που αναφέρονται στην παρ. 1 περίπτ. α) υποπερίπτ. γγ) από την υπόλοιπη αγέλη.

στ) Όλα τα ζώα πρέπει να διατηρούνται μακριά από τους χώρους όπου γίνεται αποθήκευση, χειρισμός ή ψύξη του γάλακτος.

3. Υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας – Υγιεινή του προσωπικού.

α) Το άρμεγμα πρέπει να γίνεται με υγιεινό τρόπο και με συνθήκες που θα προβλεφθούν στον κώδικα υγιεινής που θα καταρτισθεί σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία.

β) Αμέσως μετά το άρμεγμα, το γάλα πρέπει να τοποθετείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε βλαβερή επίδραση στο γάλα. Εάν το γάλα δεν συλλέγεται μέσα σε δύο ώρες από το άρμεγμα, πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 8°C σε περίπτωση καθημερινής συλλογής και 6°C εάν η συλλογή δεν γίνεται κάθε μέρα· κατά τη διάρκεια της μεταφοράς του προς την εγκατάσταση επεξεργασίας, το γάλα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη θερμοκρασία των 10°C.

γ) Το υλικό και τα όργανα ή η επιφάνειά τους, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με το γάλα (εργαλεία, δοχεία, βυτία κ.λπ.) που προορίζονται για το άρμεγμα, τη συλλογή ή τη μεταφορά του γάλακτος), πρέπει να είναι κατασκευασμένα από λείο υλικό, που είναι εύκολο να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, ανθεκτικό στη διάβρωση και το οποίο δεν απελευθερώνει στο γάλα ποσότητα στοιχείων, η οποία θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύνθεση του γάλακτος ή να έχει βλαβερή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

δ) Μετά την χρήση, τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το άρμεγμα, οι εγκαταστάσεις για το μηχανικό άρμεγμα, τα δοχεία που έρχονται κατά οποιοδήποτε τρόπο σε επαφή με το γάλα, πρέπει να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται. Μετά από κάθε μεταφορά μετά από κάθε σειρά μεταφορών, εάν η εκφόρτωση και η φόρτωση που ακολουθεί γίνονται μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα – αλλά εν πάσει περιπτώσει τουλάχιστον μια φορά κάθε μέρα – τα δοχεία και τα βυτία που χρησιμοποιήθηκαν για τη μεταφορά του γάλακτος στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας του γάλακτος πρέπει να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

ε) Εάν για τις εργασίες απολύμανσης, που αναφέρονται στην προηγούμενη περίπτ. δ) χρησιμοποιούνται χημικά προϊόντα, τα προϊόντα αυτά πρέπει να είναι εγκεχριμένα από την επίσημη Υπηρεσία.

στ) Τα βυτία που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή του γάλακτος πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά του γάλακτος, των γαλακτοκομικών προϊόντων και του πόσιμου νερού.

ζ) Το άρμεγμα, ο χειρισμός και η συλλογή του γάλακτος πρέπει να απαγορεύονται στα πρόσωπα που μπορούν να μεταδόσουν, μέσω του γάλακτος, μεταδοτικές ή οποιασδήποτε άλλης φύσης ασθένειες.

4. Προδιαγραφές που πρέπει να τηρούνται κατά την παραλαβή.

Για να μπορεί να υποστεί θερμική επεξεργασία και για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος, το νωπό γάλα κάθε εκμετάλλευσης πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες κατώτατες προδιαγραφές.

Η τήρηση των προδιαγραφών πρέπει να ελέγχεται με δειγματοληψία είτε κατά τη συλλογή του γάλακτος στην εκμετάλλευση, είτε κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας είτε στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης:

	Φάση 1	Φάση 2
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml)	≤300.000(1)	≤100.000(1)
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	≤500.000(2)	≤400.000(2)
Σημείο ψύξης (°Κελσίου)	≤-0,520	≤-0,520
Αντιβιοτικά (ανά ml)		
– πενικιλλίνη	<0,004 μg	<0,004 μg
– λοιπά	μη ανιχνεύσιμα	μη ανιχνεύσιμα

(1) Μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες το μήνα.
(2) Μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο τριών μηνών με τουλάχιστον μία δειγματοληψία το μήνα.

Επιπλέον, το νωπό γάλα πρέπει να υποβάλλεται σε δοκιμή πυροσταφυλικού οξέος ή σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο, που δίνει ισοδύναμα αποτελέσματα και να ανταποκρίνεται, κατά τους ελέγχους αυτούς στις προδιαγραφές, σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία. Μέχρι να εκδοθεί η απόφαση αυτή εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 9 του παρόντος διατάγματος.

Η εγκατάσταση επεξεργασίας ενημερώνει τον επίσημο κτηνίατρο μόλις η περιεκτικότητα του γάλακτος σε σωματικά κύτταρα φθάσει τα οριζόμενα ανώτατα όρια. Ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

Εάν κατά τη λήξη προθεσμίας ενός μηνός, το γάλα που προέρχεται από την εν λόγω εκμετάλλευση δεν συμφωνεί με τις οριζόμενες προδιαγραφές πρέπει να υφίσταται θερμική επεξεργασία σε διαφορετική στιγμή από το γάλα που προορίζεται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και να αποκλείεται από αυτές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ζ'

Προδιαγραφές για την θερμική επεξεργασία

1. Μόλις παραλαμβάνεται στην εγκατάσταση επεξεργασίας και εάν δεν υφίσταται επεξεργασία μέσα σε τέσσερις ώρες από την παραλαβή του, το νωπό γάλα πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +5°C και να διατηρείται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη θερμική του επεξεργασία.

Εάν το νωπό γάλα δεν υφίσταται θερμική επεξεργασία μέσα στις 36 ώρες από την παραλαβή του, πρέπει να διενεργείται συμπληρωματικός έλεγχος του γάλακτος αυτού, πριν από τη θερμική επεξεργασία του. Εάν διαπιστώνεται, με άμεση ή έμμεση μέθοδο, ότι η περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C υπερβαίνει τα 600.000 ανά ml για τη φάση 1 και τα 200.000 για τη φάση 2, το εν λόγω νωπό γάλα πρέπει να υφίσταται θερμική επεξεργασία σε διαφορετική στιγμή από το γάλα που προορίζεται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

2. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παράγεται μέσω θερμικής επεξεργασίας που δημιουργεί υψηλή θερμοκρασία σε βραχύ χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C επί 15 δευτερόλεπτα ή οποιοσδήποτε ισοδύναμος συνδυασμός).

Επιπλέον, κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που γίνονται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το παστεριωμένο γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

	Φάση 1	Φάση 2
Παθογόνα μικρόβια	απόντα	απόντα
Κολοβακτηριοειδή (ανά ml)	<5	<1
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml)	≤50.000	≤30.000
Ύστερα από επώαση στους 6°C επί 5 ημέρες:		
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21°C (ανά ml)	≤250.000	≤100.000
Φωσφατάση	–	–
Υπεροξειδάση	+	+
Αντιβιοτικά (ανά ml)	μη ανιχνεύσιμα	μη ανιχνεύσιμα
Σημείο ψύξης - κρυοσκοπικός δείκτης (°C)	≤0,520	≤0,520

Επιπλέον, το παστεριωμένο γάλα πρέπει να υποβάλλεται σε δοκιμή πυροσταφυλικού οξέος ή σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο, που δίνει ισοδύναμα αποτελέσματα και να ανταποκρίνεται, κατά τους ελέγχους αυτούς, στις προδιαγραφές που θα θεσπιστούν σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία.

3. Το γάλα UHT πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) πρέπει να έχει παραχθεί με μέθοδο θέρμανσης σε συνεχή ροή εφαρμοζόμενη μόνο μια φορά, χωρίς διακοπή, η οποία να το εκθέτει σε υψηλή θερμοκρασία επί μακρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον +135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) και να συσκευάζεται ασηπτικά σε αδιαφανές δοχείο,

β) να είναι δυνατό να διατηρηθεί, έτσι ώστε σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, να μην παρουσιάζεται καμιά αισθητή αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30°C εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C,

γ) να παρουσιάζει θετική αντίδραση στην τροποποιημένη δοκιμή θολότη-

τας, σύμφωνα με τη μέθοδο Aschaffenburg ή σε οποιαδήποτε άλλη δοκιμή που θα θεσπιστεί, σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία,

δ) να έχει σημείο πήξης μικρότερο ή ίσο με -0,520°C.

Ωστόσο, το γάλα που έχει υποστεί άμεση θερμική επεξεργασία με έγχυση ατμού, πρέπει να έχει σημείο πήξης -0,515°C το πολύ κατά τα πρώτα δύο χρόνια,

ε) η διάρκεια συντήρησης του γάλακτος UHT ορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστού. Αυτή δε να μην υπερβαίνει τους έξι (6) μήνες.

Στην περίπτωση που η μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» γίνεται με απευθείας επαφή του γάλακτος και του ατμού ύδατος, ο ατμός αυτός πρέπει να προέρχεται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρει ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να ασκεί σ' αυτό δυσμενή επίδραση. Επιπλέον, η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα σε νερό του γάλακτος που υφίσταται την επεξεργασία.

4. Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

α) να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί μέσα σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία και το σύστημα κλεισίματος των συσκευασιών αυτών πρέπει να έχει παραμείνει άθικτο,

β) να είναι δυνατόν να διατηρηθεί -σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου- χωρίς να παρουσιάσει χαμιά αισθητή αλλοίωση, επί 15νθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30°C επιπλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλεφθεί και διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C,

γ) να προυσιάζει αρνητική αντίδραση στην τροποποιημένη δοκιμή θολότητας, σύμφωνα με την μέθοδο Aschaffenburg ή σε οποιαδήποτε άλλη δοκιμή που θα θεσπιστεί σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία,

δ) να έχει σημείο πήξης μικρότερο ή ίσο με -0,520°C.

5. Κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που γίνονται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα UHT πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

	Φάση 1	Φάση 2
Ύστερα από επώαση επί 15 ημέρες στους 39°C α) Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά 0,1 ml) β) οργανοληπτικός έλεγχος	≤ 10 κανονικός	≤ 10 κανονικός
Αντιβιοτικά (ανά ml)	μη ανιχνεύσιμα	μη ανιχνεύσιμα

Επιπλέον, το γάλα πρέπει να υποβάλλεται σε έλεγχο των λιποπολυσαχχαριδίων ή σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο, που δίνει ισοδύναμα αποτελέσματα. Κατά τον έλεγχο αυτό, το γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται σε προδιαγραφές που θα καθοριστούν με την Κοινοτική διαδικασία.

6. Η παραγωγή παστεριωμένου γάλατος, γάλακτος UHT και αποστειρωμένου γάλακτος μπορεί να γίνεται από νωπό γάλα το οποίο έχει υποστεί, σε άλλη εγκατάσταση μια πρώτη θερμική επεξεργασία, της οποίας το ζεύγος «χρόνος-θερμοκρασία» πρέπει να είναι κατώτερο από εκείνο που χρησιμοποιείται για την παστερίωση και έχει ως εκ τούτου, θετική φωσφατάση. Η προσφυγή στην παρέκκλιση αυτή πρέπει να γνωστοποιείται στις αρμόδιες αρχές. Στο πιστοποιητικό πρέπει να γίνεται μνεία αυτής της πρώτης επεξεργασίας.

7. Οι μέθοδοι θέρμανσης, οι θερμοκρασίες και η διάρκεια της θέρμανσης για το παστεριωμένο, το αποστειρωμένο και το γάλα UHT, οι τύοι των συσκευών θέρμανσης, η βάνα παράκαμψης, οι τύποι των συστημάτων ρύθμισης της θερμοκρασίας και των συσκευών καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να εγκρίνονται ή η χρήση τους να επιτρέπεται από την αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.

8. Μετά την παστερίωση, το γάλα πρέπει να ψύχεται αμέσως ώστε να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στα Κεφάλαια Θ.' και ΙΑ.'.

9. Τα διαγράμματα των συσκευών καταγραφής των θερμομέτρων πρέπει να φέρουν ημερομηνία και να διατηρούνται επί διετία, ώστε να είναι διαθέσιμα προς επίδειξη στους υπαλλήλους που ορίζει η αρμόδια Υπηρεσία για τον έλεγχο της εγκατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Η'

Συσκευασία στην εγκατάσταση επεξεργασίας του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος σε δοχεία που προορίζονται για άμεση πώληση στους καταναλωτές

1. Τα δοχεία που προορίζονται για άμεση πώληση στους καταναλωτές πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων πού θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες, λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που προβλέπονται ήδη από τις Κοινοτικές ρυθμίσεις ή, μέχρι να θεσπισθούν οι ρυθμίσεις αυτές, από την εθνική νομοθεσία που ισχύει την ημερομηνία της κοινοποίησης της οδηγίας. Επιπλέον, εάν πρόκειται για δοχεία που είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να έχουν κατασκευασθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Το πλύσιμο, ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΑ' παρ. 1 περίπτ. γ).

2. Οι εργασίες εμφιάλωσης, πλήρωσης και κλεισίματος των δοχείων και της συσκευασίας πρέπει να γίνονται με αυτόματο μηχανισμό.

3. Το κλείσιμο πρέπει να γίνεται στην εγκατάσταση όπου έγινε η θερμική επεξεργασία αμέσως μετά την πλήρωση με την βοήθεια συστήματος κλεισίματος που να διασφαλίζει την προστασία του γάλακτος από επιβλαβείς επιδράσεις του περιβάλλοντος στα χαρακτηριστικά του γάλακτος, το δε πώμα δεν πρέπει να μπορεί να επαναχρησιμοποιείται μετά το άνοιγμα.

4. Για λόγους ελέγχου, ο παραγωγός πρέπει να αναγράφει εμφανώς και ευανάγνωστα πάνω στην συσκευασία του προϊόντος εκτός από τις αναγραφές που προβλέπονται από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 2206/1985 «αντικατάσταση του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σε συμμόρφωση με την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, σχετικά με την επισήμανση και παρουσίαση τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, καθώς επίσης και τη διαφήμισή τους» (ΦΕΚ 49/Β/1985).

α) το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα,

β) κάθε στοιχείο που επιτρέπει την αναγνώριση της ημερομηνίας θερμικής επεξεργασίας και, για το παστεριωμένο γάλα, της θερμοκρασίας υπό την οποία το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται,

γ) αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης επεξεργασίας και ένα από τα ακόλουθα αρχικά: ECE - EEG - EWG - EØF - EEC - EOK.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Θ'

Αποθήκευση του παστεριωμένου γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας

Αφού ψυχθεί το παστεριωμένο γάλα δεν πρέπει να έχει, μέχρι την έξοδό του από την επιχείρηση επεξεργασίας, θερμοκρασία μεγαλύτερη από +6°C.

Η θερμοκρασία των χώρων αποθήκευσης πρέπει να καταγράφεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι'

Υγειονομικό πιστοποιητικό

Το πρωτότυπο του υγειονομικού πιστοποιητικού, που πρέπει να συνοδεύει το θερμικά επεξεργασμένο γάλα κατά την μεταφορά του προς την παραλήπτρια χώρα, πρέπει να χορηγείται κατά τη φόρτωση, από τον επίσημο κτηνίατρο ή οποιαδήποτε άλλη αρμόδια Αρχή, που ορίζεται από την αρμόδια Κεντρική Αρχή.

Το υγειονομικό πιστοποιητικό πρέπει, ως προς την διατύπωση και το περιεχόμενό του, να ακολουθεί το υπόδειγμα του Παραρτήματος ΙΙ. Πρέπει να έχει συνταχθεί σε μια τουλάχιστον από τις γλώσσες της παραλήπτριας χώρας και να περιέχει τις πληροφορίες που προβλέπει το υπόδειγμα αυτό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΑ'

Μεταφορά του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος

1. Τα βυτία, τα μπιτόνια και τα άλλα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να πληρούν όλους τους υγειονομικούς κανόνες και ιδίως τις παρακάτω προϋποθέσεις:

α) οι εσωτερικές του επιφάνειες -ή οποιοδήποτε άλλο μέρος των δοχείων που μπορεί να έρθει σε επαφή με το γάλα- πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό λείο που να μπορεί εύκολα να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση και να μην απελευθερώνει στο γάλα ποσότητα στοιχείων ικανή να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύνθεση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ικανότητες,

β) να είναι σχεδιασμένα κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατή πλήρης εκροή του γάλακτος. Εάν διαθέτουν στρόφιγγες, αυτές θα πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται, να αποσυναρμολογούνται, να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα,

γ) να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αμέσως μετά από κάθε χρησιμοποίηση και, εφόσον χρειάζεται, πριν από κάθε νέα χρησιμοποίηση ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με το Κεφάλαιο Ε, παρ. 1 περίπτ. γ),

δ) να κλείνονται ερμητικά, πριν και κατά τη μεταφορά, με τη βοήθεια συστήματος στεγανού κλεισίματος.

2. Τα οχήματα και τα δοχεία που προορίζονται για τη μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να είναι κατασκευασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιο τρόπο, ώστε η θερμοκρασία που προβλέπεται στην παρ. 5 του Κεφαλαίου αυτού να μπορεί να διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

3. Τα οχήματα μεταφοράς του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και του γάλακτος που έχει συσκευαστεί σε μικρά δοχεία ή σε μπιτόνια πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση· δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώων ή οποιουδήποτε άλλου προϊόντος ή αντικειμένου που θα ήταν δυνατόν να αλλοιώσει το γάλα. Η εσωτερική τους επίχριση πρέπει να είναι λεία και να είναι εύκολο το πλύσιμό τους, ο καθαρισμός και η απολύμανσή τους. Το εσωτερικό των οχημάτων που προορίζονται για τη μεταφοφρά πρέπει να πληροί όλους τους υγειονομικούς κανόνες. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος σε μικρά δοχεία ή σε μπιτόνια πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να προστατεύουν επαρκώς τα δοχεία και τα μπιτόνια από κάθε λέρωμα και από κάθε ατμοσφαιρική επίδραση και δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώων.

4. α) Κάθε βυτίο που χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος που προορίζεται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να είναι εγκεκριμένο από την επίσημη Υπηρεσία και να είναι σφραγισμένο κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Η σφραγίδα αυτή τίθεται κατά την υπογραφή του πιστοποιητικού από την αρμόδια Υπηρεσία.

β) Προς τον σκοπό αυτό, η αρμόδια Αρχή πρέπει, να βεβαιώνεται, πριν την αποστολή, ότι τόσο τα μεταφορικά μέσα, όσο και οι συνθήκες φόρτωσης, ανταποκρίνονται στους κανόνες υγιεινής που ορίζονται στο παρόν Κεφάλαιο.

5. Κατά την διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία του παστεριωμένου γάλακτος που είναι συσκευασμένο σε μικρά δοχεία και σε μπιτόνια, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6°C.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΤΟΥ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΕΝΑ ΑΛΛΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ

Αριθ. ....
(προαιρετικώς)

Χώρα αποστολής: ....

Υπουργείο: ....

Υπηρεσία: ....

Σχετ.: ....
(προαιρετικό)

I. Στοιχεία του προϊόντος

Είδος προϊόντος ....

Το προϊόν ελήφθη/δεν ελήφθη (1) από νωπό γάλα το οποίο έχει υποστεί σε άλλη εγκατάσταση μια πρώτη θερμική επεξεργασία της οποίας το ζεύγος «χρόνος-θερμοκρασίας» ήταν κατώτερο από εκείνο της παστερίωσης· αυτο το γάλα είχε, ως εκ τούτου, θετική φωσφατάση.

Ημερομηνία και είδος θερμικής επεξεργασίας ....
.... (θερμοκρασία-διάρκεια)

Η μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος UHT έγινε/δεν έγινε (1) με απευθείας επαφή του γάλακτος και του ατμού ύδατος.

Είδος συσκευασίας: ....

Αριθμός δοχείων: - ....

Ποσότητα του προϊόντος σε όγκο ή σε βάρος: ....

Αριθμός παρτίδας: ....

II. Προέλευση του προϊόντος

Διέθυνση και αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης επεξεργασίας: ..
....

III. Προορισμός του προϊόντος

Το προϊόν έχει αποσταλεί από: ....
(τόπος αποστολής)

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: ....
....

στην ....
(χώρα και τόπος προορισμού)

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: ....
....

Με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (2): ....

Το βυτίο που χρησιμοποιείται για τη μεταφορά που αναφέρεται στο παρόν πιστοποιητικό χρησιμοποιείται/δεν χρησιμοποιείται (1) αποκλειστικά για τη μεταφορφά του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος.

IV. Βεβαίωση

Βεβαιώνω ότι το παραπάνω αναφερόμενο γάλα έχει παρασκευαστεί υπό τις συνθήκες παραγωγής και ελέγχου της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 5ης Αυγούστου 1985 για τα υγειονομικά προβλήματα και την υγειονομική πολιτική κατά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος.

Βεβαιώνω επίσης, ότι το παραπάνω αναφερόμενο γάλα ανταποκρίνεται:

- στις μικροβιολογικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην προαναφερόμενη οδηγία για τη φάση 2 (1), (3),
- στις προδιαγραφές της φάσης 2 για το γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση (4).

Έγινε .... στις ....

Σφραγίδα

Ο Επίσημος κτηνίατρος ή αρμόδιος υπάλληλος της επίσημης Αρχής
....
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία)

---

(1) Διαγράφεται η μη κατάλληλη ένδειξη

(2) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης και για τα πλοία το όνομα.

(3) Βεβαίωση που πρέπει να χορηγείται για το γάλα που προορίζονται για ένα κράτος μέλος το οποίο μπορεί να εξαρτά την είσοδο στο έδαφός του, του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος από την τήρηση αυτού του όρου.

(4) Για την περίοδο από 1.4.1990 μέχρι 1.1.1993.

Άρθρο 14
(άρθρο 16 της οδηγίας 85/397/ΕΟΚ)

Η ισχύς του παρόντος διατάγματος αρχίζει την 1η Ιανουαρίου 1989, εκτός αν διαφορετικά ορίζεται στο παρόν διάταγμα.

Στον Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε την δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 26 Ιανουαρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΝΤ. ΣΑΡΤΖΕΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΣΤ. ΔΗΜΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ